අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2016 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2016 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2016

ආහාර තාක්ෂණවේදය	I
உணவுத் தொழினுட்பவியல்	I
Food Technology	I



පැය දෙකයි
இரண்டு மணித்தியாலம்
Two hours

උපදෙස්:

- **සියලු ම** ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.
- උත්තර පත්‍රයේ නියමිත ස්ථානයේ ඔබේ **විභාග අංකය** ලියන්න.
- උත්තර පත්‍රයේ පසුපස දී ඇති උපදෙස් ද සැලකිල්ලෙන් කියවා පිළිපදින්න.
- **1** සිට **50** තෙක් එක් එක් ප්‍රශ්නයට (1), (2), (3), (4), (5) යන පිළිතුරුවලින් **නිවැරදි හෝ ඉතාමත් ගැළපෙන හෝ** පිළිතුර තෝරාගෙන එය **උත්තර පත්‍රයේ පසුපස දැක්වෙන උපදෙස් පරිදි කතිරයක්** (X) **යොදා දක්වන්න.**

1. ආහාර නිෂ්පාදනයේ දී මෘදු තාක්ෂණයේ භාවිතය සම්බන්ධ උදාහරණයක් වන්නේ,
(1) වී වගා කිරීම සඳහා සුදුසු භූමියක් තෝරා ගැනීම ය.
(2) කාර්යාලයක අභ්‍යන්තර සැලසුම් නිර්මාණය ය.
(3) යන්ත්‍රයක කොටසක් සඳහා සුදුසු ද්‍රව්‍ය තෝරා ගැනීම ය.
(4) කර්මාන්ත ශාලාවක සමස්ත බලශක්ති පරිභෝජනය ගණනය කිරීම ය.
(5) අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය සඳහා තාක්ෂණය දියුණු කිරීම ය.

2. කුරුණෑගල දිස්ත්‍රික්කයේ පිහිටි ගමක ගොවීන් 6 දෙනකුගේ සාමාන්‍ය වී අස්වැන්න (හෙක්ටාරයට මෙට්‍රික් ටොන්) පහත දැක්වෙන පරිදි ශිෂ්‍යයකු විසින් වාර්තා කරන ලදී.
4.6, 5.3, 6.6, 4.5, 4.3, 5.3
ඉහත දත්තවල මධ්‍යස්ථය සහ පරාසය වන්නේ පිළිවෙළින් (හෙක්ටාරයට මෙට්‍රික් ටොන්),
(1) 6.3 සහ 6.6 - 4.3 ය. (2) 3.6 සහ 4.3 - 5.3 ය. (3) 6.6 සහ 4.3 - 6.6 ය.
(4) 5.1 සහ 4.3 - 6.6 ය. (5) 5.1 සහ 6.6 - 4.3 ය.

3. පුද්ගලයකුගේ රුධිරගත සීනි මට්ටම ක්ෂණිකව ඉහළ යා හැක්කේ ලබාගත් ආහාරයේ,
(1) ප්‍රතිරෝධී පිෂ්ටය වැඩි ප්‍රමාණයක් ඇති විට දී ය.
(2) තන්තු වැඩි ප්‍රමාණයක් ඇති විට දී ය.
(3) විටමින් අඩු ප්‍රමාණයක් ඇති විට දී ය.
(4) ඛනිජ මධ්‍යම ප්‍රමාණයක් ඇති විට දී ය.
(5) ප්‍රතිරෝධී නො වන පිෂ්ටය වැඩි ප්‍රමාණයක් ඇති විට දී ය.

4. විටමින් A ඌනතාව නිසා ඇති විය හැකි ප්‍රධානතම රෝගයක් වන්නේ,
(1) සෙරොප්තැල්මියා (Xerophthalmia) ය. (2) ගලගණ්ඩය ය.
(3) ස්කර්වි (Scurvy) ය. (4) බෙරි බෙරි (Beri-beri) ය.
(5) රක්තහීනතාව ය.

5. පහත දැ අතුරෙන් නරක් වීම නිසා ආහාරයක ඇති වන ප්‍රමාණාත්මක හානියක් ලෙස සැලකිය හැක්කේ,
(1) වර්ණය අවපැහැ ගැනීම ය. (2) දුර්වල ස්වාදයක් ඇති වීම ය.
(3) වයනය වෙනස් වීම ය. (4) පෝෂකවල වෙනස් වීම ය.
(5) නුසුදුසු රසයක් ඇති වීම ය.

6. සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව සකසන ලද පොල් තෙල් සාම්පලයක් පාරදෘශ්‍ය අවර්ණ වීදුරු බඳුනක හොඳින් අසුරා සීල් තබන ලදී. මෙම සාම්පලය කෙටි කාලයක දී මුඩු වීමට ලක් විය. මෙම වෙනස් වීම සඳහා වඩාත් හේතු වන සාධකය විය හැක්කේ,
(1) ආලෝකය ය. (2) උෂ්ණත්වය ය. (3) එන්සයිම ය.
(4) ආර්ද්‍රතාව ය. (5) බැර ලෝහ ය.

[දෙවැනි පිටුව බලන්න.

7. රටක ආහාර සුරක්ෂිතතාව සෘජුව ළඟා කර ගත හැක්කේ,
   (1) ආහාර අපනයනය දිරි ගැන්වීමෙනි.
   (2) ආහාර ආනයනය දිරි ගැන්වීමෙනි.
   (3) පාරිභෝගිකයාගේ මිල දී ගැනීමේ හැකියාව වැඩි කිරීමෙනි.
   (4) විවෘත ආර්ථිකයක් පවත්වා ගැනීමෙනි.
   (5) සංවෘත ආර්ථිකයක් පවත්වා ගැනීමෙනි.

8. ශ්‍රී ලංකාවේ දේශගුණික, කෘෂි දේශගුණික සහ කෘෂි පාරිසරික කලාප ගණන පිළිවෙළින්,
   (1) 3, 5 සහ 7 වේ. (2) 3, 7 සහ 24 වේ. (3) 1, 5 සහ 46 වේ.
   (4) 3, 5 සහ 24 වේ. (5) 3, 7 සහ 46 වේ.

9. ශ්‍රී ලංකාවේ යල කන්නය වඩාත් හොඳින් විස්තර කළ හැක්කේ,
   (1) පළමුවන අන්තර් මෝසමෙන් පමණක් වැසි ලැබෙන කාලය ලෙස ය.
   (2) නිරිතදිග මෝසමෙන් පමණක් වැසි ලැබෙන කාලය ලෙස ය.
   (3) ඊසානදිග මෝසමෙන් පමණක් වැසි ලැබෙන කාලය ලෙස ය.
   (4) පළමුවන අන්තර් මෝසමෙන් සහ නිරිතදිග මෝසමෙන් වැසි ලැබෙන කාලය ලෙස ය.
   (5) පළමුවන අන්තර් මෝසමෙන් සහ ඊසානදිග මෝසමෙන් වැසි ලැබෙන කාලය ලෙස ය.

10. කෞමාරෝද්භවය වඩාත් හොඳින් විස්තර කරනුයේ,
   (1) සංසේචනයෙන් තොරව කලලය වර්ධනය වීම ලෙස ය.
   (2) බැක්ටීරියාවල දක්නට ඇති අලිංගික ප්‍රජනන ක්‍රමයක් ලෙස ය.
   (3) බීජ රහිතව ඵල ඇති වීම ලෙස ය.
   (4) ඩිම්බයක් රහිතව පුෂ්ප ඇති වීම ලෙස ය.
   (5) ප්‍රවේණිකව වෙනස් වූ ප්‍රජනිත ඇති වීම ලෙස ය.

11. අග්‍රස්ථ ප්‍රමුඛතාවට බලපාන වර්ධක හෝර්මෝනය/හෝර්මෝන වන්නේ,
   (1) ඔක්සින් ය. (2) ගිබෙරිලින් ය. (3) සයිටොකයිනින් ය.
   (4) ඔක්සින් සහ ගිබෙරිලින් ය. (5) ගිබෙරිලින් සහ සයිටොකයිනින් ය.

12. දඬු කැබැල්ලක මුල් ඇද්දවීම උත්තේජනය කිරීම සඳහා භාවිත කළ හැක්කේ,
   (1) ඇබ්සිසික් අම්ලය ය. (2) ඉන්ඩෝල් ඇසිටික් අම්ලය ය.
   (3) ජැස්මොනික් අම්ලය ය. (4) එතිලීන් ය.
   (5) රයිබෝනියුක්ලෙයික් අම්ලය ය.

13. බාර්ලි (*Hordeum vulgare*) වල ආහාරයට ගත හැකි කොටස වන්නේ,
   (1) පුෂ්ප ය. (2) බීජ ය. (3) පත්‍ර ය.
   (4) මුල් ය. (5) කඳේ පොත්ත ය.

14. ආඩතෝඩ (*Justicia adhatoda*) ශාකයේ තෝරා ගත් කොටස් කිහිපයක් පහත ලැයිස්තුගත කර ඇත.
   A - මුල්
   B - මල්
   C - කඳ
   D - ඵල
   ඉහත කොටස් අතුරෙන් ඖෂධීය කටයුතු සඳහා භාවිත කරන්නේ,
   (1) A, B සහ C පමණි. (2) A, B සහ D පමණි. (3) A, C සහ D පමණි.
   (4) B, C සහ D පමණි. (5) A, B, C සහ D සියල්ල ම ය.

15. පහත සඳහන් රෝග/රෝග ලක්ෂණ සලකන්න.
   A - ඉදිමුම
   B - කැස්ස
   C - චර්ම රෝග
   D - හෘද රෝග
   E - මුත්‍ර ආසාදන
   ඉහත ඒවා අතුරෙන් පොල්පලා (*Aerva lanata*) වලින් ප්‍රතිකාර කළ හැකි වන්නේ,
   (1) A, B හා C සඳහා පමණි. (2) A, B සහ D සඳහා පමණි. (3) A, B සහ E සඳහා පමණි.
   (4) C, D සහ E සඳහා පමණි. (5) B, C සහ D සඳහා පමණි.

[තුන්වැනි පිටුව බලන්න.

16. මුහුදු තෘණ පිළිබඳ ප්‍රකාශ කිහිපයක් පහත දැක්වේ.

A - රළ ක්‍රියාකාරිත්වය අඩු, ගැඹුරු සහ අඳුරු මුහුදු ප්‍රදේශවල බහුලව දක්නට ලැබේ.

B - මුහුදු ඌරන් සහ කැස්බෑවන් මුහුදු තෘණ මත යැපේ.

C - ශ්‍රී ලංකාවේ වයඹ මුහුදු තීරයේ බහුලව දක්නට ඇත.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි වන්නේ,

(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි.
(4) A සහ C පමණි. (5) B සහ C පමණි.

17. ශ්‍රී ලංකාවේ එළවළුවල පසු අස්වනු හානි වැඩි වීමට වඩාත් ම හේතු විය හැක්කේ,

(1) එළවළු වර්ග විශාල ප්‍රමාණයක් තිබීම ය. (2) දිගු දුරක් ප්‍රවාහණය කිරීම ය.
(3) දිවා සහ රාත්‍රී උෂ්ණත්වයේ විචලතාව ය. (4) අවිධිමත් පරිහරණය ය.
(5) වැඩි උෂ්ණත්වය ය.

18. කුඹුරක වල් පැළ පාලනය කළ හැකි වඩාත් සුදුසු ක්‍රමය වන්නේ,

(1) ප්‍රාථමික බිම් සැකසීම ය. (2) ආලෝක උගුල් භාවිත ය.
(3) රසායනික පොහොර අඩු ප්‍රමාණයක් යෙදීම ය. (4) කාබනික පොහොර යෙදීම ය.
(5) කන්නය නියමිත කාලයට වගා කිරීම ය.

19. ජෛව තාක්ෂණය සම්බන්ධ වූ ක්‍රියාවක් වන්නේ,

(1) කරවල නිෂ්පාදනය ය. (2) අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනය ය. (3) යෝගට් නිෂ්පාදනය ය.
(4) ලුණුදෙහි නිෂ්පාදනය ය. (5) පලතුරු ටින් කිරීම ය.

20. ව්‍යාපාරයක් සම්බන්ධ ප්‍රකාශයක් පහත දැක්වේ.

ජෛව පොහොර නිපදවන ව්‍යවසායකයෙක් එය අලෙවිකරණය කිරීම මෙන් ම එහි භාවිතය පිළිබඳ ව ද ගොවීන් දැනුවත් කරයි. ඔහු විසින් ගොවීන් හට ණය පහසුකම් ද ලබා දේ.

ඉහත දැක්වෙන ව්‍යාපාරය,

(1) නිෂ්පාදනය අරමුණු කරගත් එකකි. (2) සේවා අරමුණු කරගත් එකකි.
(3) අලෙවිකරණය අරමුණු කරගත් එකකි. (4) කෘෂි තාක්ෂණය අරමුණු කරගත් එකකි.
(5) නිෂ්පාදන සහ සේවා අරමුණු කරගත් එකකි.

21. හොඳ ව්‍යාපාර අවස්ථාවක් තෝරා ගැනීමේ දී සලකා බැලිය යුතු සාධක වන්නේ,

(1) ප්‍රාග්ධන ආයෝජන සහ සමාජයීය ප්‍රශ්න ය.
(2) භාවිත කිරීමට බලාපොරොත්තු වන තාක්ෂණය සහ විදුලි බල සැපයුම පවතින බව ය.
(3) යටිතල පහසුකම් සහ කම්කරු ශ්‍රමය පවතින බව ය.
(4) අලෙවි විභවය සහ ප්‍රාග්ධන ආයෝජනය ය.
(5) පාරිසරික බලපෑම් සහ අපේක්ෂිත ලාභය ය.

22. ව්‍යාපාරයක් සම්බන්ධව තීරණ ගැනීමේ දී වඩාත් අවශ්‍ය වන මූල්‍යමය තොරතුරු වන්නේ,

(1) ඉල්ලුම සහ සැපයුම වේ.
(2) ප්‍රාග්ධන ආයෝජන සහ පුනරාවර්තන වියදම් වේ.
(3) ශේෂ පත්‍රය සහ මුදල් ප්‍රවාහය වේ.
(4) මෑත කාලයේ දී වූ ලාභයේ වෙනස්කම් වේ.
(5) නිෂ්පාදන පිරිවැය සහ වාර්ෂික ආදායම වේ.

23. මනා ව්‍යවසායකයෙකු විය හැකි පුද්ගලයෙකුගේ ලක්ෂණ වන්නේ,

(1) නම්‍යශීලි වන අතර අන් අය මත යැපීමයි.
(2) නම්‍යශීලි වන නමුත් ස්වාධීන වීමයි.
(3) ආත්ම විශ්වාසය ඇතිමුත් වැඩට කැප නො වීමයි.
(4) ඇඩි තීරණ ගන්නා අතර ස්වාධීනව ක්‍රියා කිරීමයි.
(5) අවශ්‍ය තරම් මුදල් සතුවිය යුතු අතර අවදානම් බාර ගැනීමට සූදානම් වීමයි.

24. නිර්දේශිත ප්‍රමාණයෙන් පළිබෝධ නාශක යෙදීම මගින් සහතික කරනුයේ,

(1) සියලු කෘමීන් විනාශ වීම ය.
(2) සියලු වල් පැළෑටි විනාශ වීම ය.
(3) වගා කන්නය පුරාවට පළිබෝධයින් සම්පූර්ණයෙන් විනාශ වීම ය.
(4) වගා කන්නය තුළ පළිබෝධයින් නොමැති වීම ය.
(5) නියමිත කාලයක් සඳහා පළිබෝධ ගහනය පාලනය වීම ය.

25. ඉන්දීය වර්ගයේ ජීව වායු ජනකයකට සාපේක්ෂව ශ්‍රී ලාංකේය වර්ගයේ ජීව වායු ජනකයක ඇති ප්‍රධාන වෙනස්කම වන්නේ, ශ්‍රී ලාංකේය වර්ගයේ ජීව වායු ජනකයක,
(1) පිදුරු භාවිත කිරීම මගින් ජීව වායුව නිපදවීමට සැලසුම් කර තිබීම ය.
(2) ඇතුළු වන සහ පිට වන දොරටු එකම උසින් පිහිටා තිබීම ය.
(3) ජීරණය වූ ද්‍රව්‍ය කලින් කලට ඉවත් කිරීමට සිදු වීම ය.
(4) මීතේන් සාන්ද්‍රණය අධික වීම ය.
(5) ජීරණය සහ වායු ගබඩා කිරීම එකම කුටීරය තුළ සිදු වීම ය.

26. ආහාර තාක්ෂණය පිළිබඳ නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) ඇතැම් ආහාර තාක්ෂණ ක්‍රම සාම්ප්‍රදායික ආහාර සැකසීමේ සංකල්ප මත පදනම් වී ඇත.
(2) නූතන ආහාර තාක්ෂණ ක්‍රම ආහාරයේ සියලු ම පෝෂක ආරක්ෂා කරයි.
(3) ආහාර තාක්ෂණ ක්‍රම සැමවිට ම ආහාරයේ නිෂ්පාදන පිරිවැය අඩු කරයි.
(4) සියලු ම ආහාර තාක්ෂණයන් ආහාර සැකසීමේ සාම්ප්‍රදායික මූලධර්ම හා සමපාත විය යුතු ය.
(5) සාම්ප්‍රදායික ආහාර තාක්ෂණ ක්‍රම මගින් ආහාරයේ පෝෂක සැලකිය යුතු ප්‍රමාණයකින් හානි වීමට මග පාදයි.

27. ආහාරවල ඇති ප්‍රධාන ජෛව කාබනික අණු සම්බන්ධ පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - පිෂ්ටය ප්‍රධාන වශයෙන් ඇමයිලෝස් සහ ඇමයිලොපෙක්ටින්වලින් සෑදී ඇත.
B - ලැක්ටෝස් සහ සුක්‍රෝස්, පිළිවෙළින් පලතුරු සහ කිරිවල අන්තර්ගත සීනි වේ.
C - බිත්තර ප්‍රෝටීන්වල තෘතියික ව්‍යුහය පිසින උෂ්ණත්වවල දී වුව ද වෙනස් නො වේ.
D - පොල් තෙල් සංතෘප්ත, මධ්‍යම දාම මේද අම්ලවලින් පොහොසත් ය.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි වන්නේ,
(1) A හා B පමණි. (2) A හා C පමණි. (3) A හා D පමණි. (4) B හා D පමණි. (5) C හා D පමණි.

28. පාන් සහ යෝගට් සෑදීමේ දී ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාකාරිත්වය සම්බන්ධ නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) මෙම ක්‍රියාවලි දෙකෙහි දී ම කාබන්ඩයොක්සයිඩ් සහ එතනෝල් නිපදවේ.
(2) පාන් මෝලියෙහි, සීනි පැසවීම මගින් කාබන්ඩයොක්සයිඩ් සහ එතනෝල් නිපදවේ.
(3) පාන් මෝලියෙහි, ලැක්ටික් අම්ල බැක්ටීරියා මගින් සීනි පැසවීමෙන් කාබන්ඩයොක්සයිඩ් නිපදවේ.
(4) යෝගට්වල, යීස්ට් මගින් ලැක්ටෝස් පැසවීමෙන් ලැක්ටික් අම්ලය නිපදවේ.
(5) යෝගට්වල, ලැක්ටෝස් පැසවීමෙන් කාබන්ඩයොක්සයිඩ් සහ ලැක්ටික් අම්ලය නිපදවේ.

29. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - සෙමින් ජීරණය වන ආහාර බෝ නො වන රෝග ඇති වීමට බලපායි.
B - වේගයෙන් ජීරණය වන ආහාර සැමවිට ම සම්බල ආහාරයක අවශ්‍යතාව සපුරාලයි.
C - වීදි ආහාර පරිභෝජනය මගින් බරපතල සෞඛ්‍ය ගැටලු පිළිබඳ අවදානම ඉහළ නැංවේ.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි වන්නේ,
(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි. (4) A හා B පමණි. (5) B හා C පමණි.

30. බේකරි නිෂ්පාදනවල දී අවශ්‍ය වන පිපීමේ ගුණාංගය සහල් පිටිවලින් ලබා නො දෙන්නේ එහි
(1) ග්ලූටන් නොමැති වීම නිසා ය.
(2) අවශ්‍ය පමණ තන්තු නොමැති වීම නිසා ය.
(3) පිපීම වළක්වන සංයෝග අඩංගු නිසා ය.
(4) ඇමයිලොපෙක්ටින් වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු නිසා ය.
(5) ඇමයිලොපෙක්ටින් වැඩි ප්‍රමාණයක් සහ ග්ලූටන් අඩු ප්‍රමාණයක් අඩංගු නිසා ය.

31. පහත දැක්වෙන සහල් වර්ග සලකන්න.
A - දිගටි රතු සහ සුදු සහල්
B - කෙටි රතු සහ සුදු සහල්
C - මධ්‍යම ප්‍රමාණයේ රතු සහ සුදු සහල්
D - සම්බා සහල්
E - නාඩු සහල්
F - මිශ්‍ර සහල්
ඉහත සහල් වර්ග අතුරෙන් ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලව භෞතික ලක්ෂණ අනුව වර්ගීකරණය කළ සහල් වර්ග වන්නේ,
(1) A, B, C හා D පමණි. (2) A, B, C හා F පමණි. (3) A, B, D හා E පමණි.
(4) B, C, D හා E පමණි. (5) C, D, E හා F පමණි.

32. සහල් තැම්බීම ආශ්‍රිතව නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) තැම්බීම මගින් අවශෝෂණය වීම සහ පිෂ්ට කණිකා කැබලිවලට කැඩීම සිදු වේ.
(2) හුමාලයෙන් තැම්බීම මගින් නිවුඩ්ඩේ පෝෂක වැඩි ප්‍රමාණයක් ඉවත් වේ.
(3) ජලයේ තැම්බීම මගින් සහල්වල පෙනුම දියුණු කෙරේ.
(4) තැම්බීමට පෙර ජලයේ පෙඟීම තුළින් සහල්වල වයනය දියුණු කෙරේ.
(5) තැම්බීමට පෙර සහල් ජලයේ පොඟවන කාලය තුළ ජෙලටනීකරණය සිදු වේ.

33. ඝන මෝලි විස්කෝතු සෑදීමේ දී,
(1) තිරිඟු පිටිවලට මේදය සහ සීනි එකතු කරනු ලැබේ.
(2) සීනි සහ මේද සහිත ක්‍රීම් මිශ්‍රණයට තිරිඟු පිටි එකතු කරනු ලැබේ.
(3) මෝලිය අච්චුවක දමා විස්කෝතු හැඩය ගනු ලැබේ.
(4) සෝඩියම් බයිකාබොනේට්, ඇමෝනියම් බයිකාබොනේට් සහ යීස්ට් භාවිත කෙරේ.
(5) 14 - 16%ක් ග්ලූටන් අඩංගු තිරිඟු පිටි අවශ්‍ය වේ.

34. ඇතැම් මාෂ බෝගවල අඩංගු ප්‍රතිපෝෂක සංයෝග (Anti-nutritional compounds) වන්නේ,
(1) හිමග්ලුටිනින් (hemagglutinin), ට්‍රිප්සින් නිෂේධක (trypsin inhibitors) සහ ලෙසිතින් ය.
(2) හිමග්ලුටිනින් (hemagglutinin), ට්‍රිප්සින් නිෂේධක (trypsin inhibitors) සහ ෆයිටේට් ය.
(3) ලෙසිතින්, ෆයිටේට් සහ ට්‍රිප්සින් නිෂේධක (trypsin inhibitors) ය.
(4) හිමග්ලුටිනින් (hemagglutinin), ලෙසිතින් සහ ෆයිටේට් ය.
(5) හිමග්ලුටිනින් (hemagglutinin), ට්‍රිප්සින් නිෂේධක (trypsin inhibitors) සහ ග්ලූටන් ය.

35. අවමව සැකසූ සමහර පලතුරුවල කැපුම් පෘෂ්ට ඔක්සිජන්වලට නිරාවරණය වීමේ දී දුඹුරු පැහැ ගැන්වේ. මෙම ක්‍රියාවට හේතුව,
(1) පෙරොක්සිඩේස් ය. (2) පොලිෆිනෝල්ඔක්සිඩේස් ය. (3) පෙක්ටිනේස් ය.
(4) පොලිගැලක්ටෝයුරනේස් ය. (5) සෙලියුලේස් ය.

36. ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන්ට (SLS 265 : 1985) අනුව, ජෑම්වල තිබිය යුතු සමස්ත ද්‍රාව්‍ය ඝන ද්‍රව්‍ය සහ පෙක්ටින් ප්‍රමාණය වන්නේ පිළිවෙළින්,
(1) 68.5% ක් සහ 5g/kg ට නොවැඩි අගයකි. (2) 68.5% ක් සහ 10g/kg ට නොවැඩි අගයකි.
(3) 78.5% ක් සහ 5g/kg ට අඩු අගයකි. (4) 78.5% ක් සහ 10g/kg ට අඩු අගයකි.
(5) 86.5% ක් සහ 5g/kg ට නොවැඩි අගයකි.

37. පලතුරු විජලනය සම්බන්ධ ව නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) ආස්‍රැතික ව විජලනය කරන ලද පලතුරුවල ජල ප්‍රමාණය 30% කට වඩා අඩු විය යුතු ය.
(2) උණුසුම් වායු මගින් විජලනය කරන ලද පලතුරුවල ජල ප්‍රමාණය 20% කට වඩා අඩු විය යුතු ය.
(3) විජලනය කරන ලද පලතුරුවල ගුණාත්මය භාවිත කළ උෂ්ණත්වය මත රඳා නො පවතී.
(4) ආස්‍රැතික ව විජලනය කරන ලද පලතුරු, අඩු ජල ක්‍රියාකාරිත්වය සහ වැඩි සීනි ප්‍රමාණය හේතුවෙන් පරිරක්ෂණය විය හැකි ය.
(5) උණුසුම් වායු මගින් විජලනය කරන ලද පලතුරු, ජල ප්‍රතිරෝධී ලක්ෂණ ඇති ඇසුරුම්වල ගබඩා කිරීම අවශ්‍ය නො වේ.

38. සුබ්‍රිකරණය නිර්දේශ **නො කරන්නේ**,
(1) සුවඳවත් වාෂ්පශීලී සංයෝග බහුල එළවළුවලට ය. (2) එළවළුවල එන්සයිම අක්‍රිය කිරීමට ය.
(3) එළවළුවල ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් පාලනය කිරීමට ය. (4) කොළ එළවළු සඳහා ය.
(5) විටමින් C බහුල එළවළු සඳහා ය.

39. යෝගට් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන්නේ
(1) ශීත කිරීම මගිනි. (2) රසායනික ප්‍රතිකාර මගිනි.
(3) පැසවීම මගිනි. (4) පැසවීම සහ ශීත කිරීම මගිනි.
(5) රසායනික ප්‍රතිකාර, පැසවීම සහ ශීත කිරීම මගිනි.

40. ෆ්‍රීෂියන් දෙනුන්ගේ කිරිවල,
(1) මේදය 3.5%ක් සහ ප්‍රෝටීන් 2.8%ක් අඩංගු වේ.
(2) ලැක්ටෝස් 5%ක් සහ මේද නො වන ඝන ද්‍රව්‍ය (SNF) 8.5%ක් අඩංගු වේ.
(3) මේදය 3.2%ක් සහ මුළු ඝන ද්‍රව්‍ය 10%ක් අඩංගු වේ.
(4) ඛනිජ 2.5%ක් සහ ජලය 85%ක් අඩංගු වේ.
(5) මේදය 3.5%ක් සහ ප්‍රෝටීන් 3.2%ක් අඩංගු වේ.

41. සොසේජ් සහ මස් බෝල (meat balls) නිෂ්පාදනයේ දී යොදා ගන්නා පරිරක්ෂක වන්නේ,
(1) සාමාන්‍ය ලුණු (NaCl) ය. (2) මොනොසෝඩියම් ග්ලූටමේට් (MSG) ය.
(3) පොටෑසියම් බයිකාබනේට් ය. (4) සෝඩියම් නයිට්‍රයිට් ය.
(5) කැල්සියම් කාබනේට් ය.

42. R.B.D. (Refined, Bleached, Deodorized) පොල් තෙල් සමග සැසඳීමේ දී අමු (පිරිපහදු නො කළ) පොල් තෙල්වල,
(1) වැඩි ප්‍රමාණයක් ස්වාභාවික විටමින් E අඩංගු වේ.
(2) දිගුදාම සංතෘප්ත මේද අම්ල වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු වේ.
(3) අසංතෘප්ත මේද අම්ල වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු වේ.
(4) මධ්‍යස්ථ ප්‍රමාණයක් DHA (Decosahexenoic acid) අඩංගු වේ.
(5) කැරටිනොයිඩ් වර්ණක වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු වේ.

43. ඉඟුරු බිස්කෝතුවක සම්මත රසය සඳහා හේතු වන්නේ,
(1) ඉඟුරු සගන්ධ තෙල් ය. (2) කෘත්‍රිම ඉඟුරු ස්වාද ය.
(3) ඉඟුරු ඔලියෝරෙසින් ය. (4) අමු ඉඟුරු කැබලි ය.
(5) කෘත්‍රිම ඉඟුරු ස්වාද සහ අමු ඉඟුරු කැබලිවල මිශ්‍රණයකි.

- ප්‍රශ්න අංක **44** සහ **45** පහත දැක්වෙන ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය මත පදනම් වේ.

A - විනිවිද පෙනෙන වීදුරු බඳුන්
B - හෂ්ම ප්‍රතිරෝධී ඇතුළත ස්ථරයක් සහිත ලෝහ බඳුන්
C - අඳුරු (amber) වර්ණයකින් යුත් වීදුරු බඳුන්

44. පොල් තෙල් සඳහා ඉතා ම සුදුසු ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යය/ද්‍රව්‍ය වන්නේ,
(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි. (4) A සහ C පමණි. (5) B සහ C පමණි.

45. වැල්දොඩම් යුෂ සඳහා ඉතා ම සුදුසු ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යය/ද්‍රව්‍ය වන්නේ,
(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි. (4) A සහ C පමණි. (5) B සහ C පමණි.

46. ආහාර සාම්පලයක ජලය ප්‍රමාණය නිර්ණය කළ හැක්කේ,
(1) Kejeldhal ක්‍රමය මගිනි. (2) Soxhlet ක්‍රමය මගිනි.
(3) උඳුන් වියළීමේ ක්‍රමය මගිනි. (4) Lane සහ Eynon ක්‍රමය මගිනි.
(5) වර්ණක බන්ධන ක්‍රමය මගිනි.

47. ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියක තත්ත්ව සහතික කිරීමේ පද්ධතිය මගින් ආහාරයේ,
(1) වෙළෙඳපොළ ඉල්ලුම ඉහළ නැංවිය හැකි ය. (2) පෝෂණ අගය පහළ දැමිය හැකි ය.
(3) අමු ද්‍රව්‍ය පිරිවැය පහළ දැමිය හැකි ය. (4) ප්‍රවාහණ සහ ඇසුරුම් පිරිවැය ඉහළ දැමිය හැකි ය.
(5) නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව මත වෙසෙසින් බලපෑම් ඇති නො කරයි.

48. 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත මගින් පාලනය කරනු ලබන්නේ,
(1) ආහාර ආකලනවල වෙළෙඳපොළ මිල ය. (2) ආහාර ආකලනවල අවධි භාවිත සීමාවන් ය.
(3) ආහාර ලේබල්වල ආකර්ෂණීය බව ය. (4) ආහාර ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යවල ආකර්ෂණීය බව ය.
(5) ආහාර ආකලනවල වෙළෙඳපොළ ඉල්ලුම ය.

49. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - එළවළු සහ පලතුරු අඩුවෙන් පරිභෝජනය මලබද්ධය ඇති කිරීමට හේතු විය හැකි ය.
B - අනිසි සැකසීමේ ක්‍රමවේද භාවිතය මගින් සැලකිය යුතු ප්‍රමාණයකට ආහාරයේ පෝෂක ඉවත් කිරීමක් සිදු විය හැකි ය.
C - පිරිපහදු කරන ලද (refined) තිරිඟු පිටි පරිභෝජනය මගින් මානව සෞඛ්‍යය ඉහළ නැංවිය හැකි ය.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි වන්නේ,
(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි. (4) A සහ B පමණි. (5) B සහ C පමණි.

50. පලතුරු පදනම් කර ගත් ආහාර නිෂ්පාදනය කරන සමාගමක් තම නිෂ්පාදනවල තත්ත්වය වැඩි දියුණු කිරීමට සැලසුම් කරයි. මේ සඳහා ඔවුන්ට වඩාත් උචිත සේවා ලබා ගත හැකි සේවා සපයන්නා වන්නේ,
(1) කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI) ය.
(2) ජාතික ඉංජිනේරු පර්යේෂණ සහ සංවර්ධන (NERD) ආයතන ය.
(3) කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව ය.
(4) ජාතික පර්යේෂණ සභාව (NRC) ය.
(5) ජාතික විද්‍යා පදනම (NSF) ය.

* * *

AL/2016/17-S-II

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2016 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2016 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2016

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 S II

පැය තුනයි
மூன்று மணித்தியாலம்
Three hours

විභාග අංකය : ....

උපදෙස් :

* මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය පිටු **07** කින් සහ ප්‍රශ්න **10** කින් සමන්විත වේ.
* මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය **A, B** හා **C** යනුවෙන් කොටස් **තුනකින්** සමන්විත වන අතර කොටස් **තුනට ම** නියමිත කාලය **පැය තුනකි.**

A කොටස — ව්‍යුහගත රචනා (පිටු අංක 2 - 6)

* **සියලු ම** ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු **මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රයේ ම** සපයන්න.
* ඔබේ පිළිතුරු, ප්‍රශ්න පත්‍රයේ ඉඩ සලසා ඇති තැන්වල ලිවිය යුතු ය. මේ ඉඩ ප්‍රමාණය පිළිතුරු ලිවීමට ප්‍රමාණවත් බව ද දීර්ඝ පිළිතුරු බලාපොරොත්තු **නො වන** බව ද සලකන්න.

B කොටස සහ C කොටස — රචනා (පිටු අංක 7)

* එක් එක් කොටසින් ප්‍රශ්න **දෙක** බැගින් තෝරාගෙන ප්‍රශ්න **හතරකට** පමණක් පිළිතුරු සපයන්න. මේ සඳහා සපයනු ලබන කඩදාසි පාවිච්චි කරන්න.
* සම්පූර්ණ ප්‍රශ්න පත්‍රයට නියමිත කාලය අවසන් වූ පසු **A, B** සහ **C** කොටස් එක් පිළිතුරු පත්‍රයක් වන සේ **A** කොටස උඩින් තිබෙන පරිදි අමුණා විභාග ශාලාධිපතිට භාර දෙන්න.
* ප්‍රශ්න පත්‍රයේ **B** හා **C** කොටස් පමණක් විභාග ශාලාවෙන් පිටතට ගෙන යාමට ඔබට අවසර ඇත.

පරීක්ෂකගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා පමණි.

කොටස	ප්‍රශ්න අංකය	ලැබූ ලකුණු
A	1	
	2	
	3	
	4	
B	5	
	6	
	7	
C	8	
	9	
	10	
එකතුව		
ප්‍රතිශතය		

අවසාන ලකුණු

ඉලක්කමෙන්	
අකුරෙන්	

සංකේත අංක

උත්තර පත්‍ර පරීක්ෂක 1	
උත්තර පත්‍ර පරීක්ෂක 2	
ලකුණු පරීක්ෂා කළේ	
අධීක්ෂණය කළේ	

[දෙවැනි පිටුව බලන්න.

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න.

A කොටස - ව්‍යුහගත රචනා

සියලු ම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු **මෙම පත්‍රයේ ම** සපයන්න.

(එක් එක් ප්‍රශ්නය සඳහා නියමිත ලකුණු ප්‍රමාණය **10**කි.)

1. (A) පරිසර සංරක්ෂණයේ දී මෘදු තාක්ෂණික දැනුම යොදා ගන්නා අවස්ථා සඳහා උදාහරණ **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(B) ව්‍යාපාර කළමනාකරණය සඳහා වෙළෙඳපොළ තොරතුරු ලබාගත හැකි මාර්ග **දෙකක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(C) (i) ශරීරය තුළ ලිපිඩවල ප්‍රධාන කෘත්‍ය **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(ii) ශරීරය තුළ ඛනිජවල ප්‍රධාන කෘත්‍ය **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(D) ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ කාර්ය අතර සෞඛ්‍යාරක්ෂක ක්‍රියාකාරකම් ඉතා වැදගත් ස්ථානයක් ගනී. ආහාර දූෂ්‍ය වීමේ මාර්ග **හතරක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(E) ප්‍රජාපාදක ආහාර සුරක්ෂිතතාවයේ ක්‍රියාකාරකම් **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(F) ශ්‍රී ලංකාවේ පහත සඳහන් වර්ෂා ඍතුවලට අදාළ කාල පරිච්ඡේද සඳහන් කරන්න.

	මාසය		මාසය	
(1) ප්‍රථම අන්තර් මෝසම	....	සිට	....	දක්වා
(2) නිරිතදිග මෝසම	....	සිට	....	දක්වා
(3) දෙවන අන්තර් මෝසම	....	සිට	....	දක්වා
(4) ඊසානදිග මෝසම	....	සිට	....	දක්වා

(G) (i) මෙම රූපයේ දක්වා ඇති බද්ධ තාක්ෂණය නම් කරන්න.

....

(ii) ඉහත (G) (i) හි සඳහන් කළ බද්ධ තාක්ෂණය යොදා ගැනෙන බෝගයක් නම් කරන්න.

....

(iii) වර්ධක ප්‍රචාරණයට සාපේක්ෂව, ශාකවල ලිංගික ප්‍රචාරණයේ ඇති ප්‍රධාන වාසිය සඳහන් කරන්න.

....

[තුන්වැනි පිටුව බලන්න.

Department of Examinations Sri Lanka

(H) යම් විශේෂයක නොනැසී පැවැත්මට අදාළ ව වර්ධක ප්‍රචාරණයේ වාසි **දෙකක්** සහ අවාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(i) වාසි

(1) ....

(2) ....

(ii) අවාසි

(1) ....

(2) ....

2. (A) දිවුල්වල ඖෂධීය භාවිත **තුනක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(B) ශ්‍රී ලංකාවේ ජලජ සම්පත් පිළිබඳව කටයුතු කරන රාජ්‍ය ආයතන **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(C) ශ්‍රී ලංකාවේ පලතුරුවල පසු අස්වනු හානි අඩු කර ගැනීම සඳහා භාවිත කළ හැකි ක්‍රම **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(D) ධාන්‍යවල පසු අස්වනු හානි අවම කර ගැනීම සඳහා ධාන්‍ය ගබඩා කළ හැකි ක්‍රම/ව්‍යුහ **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) ජෛව තාක්ෂණයේ සාම්ප්‍රදායික භාවිත **දෙකක්** හා නවීන භාවිත **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

සාම්ප්‍රදායික භාවිත	**නවීන භාවිත**
(1)	(1) ....
(2)	(2) ....

(F) පහත දක්වා ඇති තාක්ෂණ ශ්‍රම සූක්ෂම ද නැතහොත් ප්‍රාග්ධන සූක්ෂම දැයි සඳහන් කරන්න.

(i) තේ වත්තක තේ දළු නෙළීම :..............................

(ii) තේ කර්මාන්ත ශාලාවක පැසවන ලද තේ දළු වියළීම :..............................

(iii) මුදවාපු කිරි නිපදවීමේ සාම්ප්‍රදායික ක්‍රමවේදය :..............................

(G) ගොවි මහතකු රුපියල් මිලියන පහක ආයෝජනයක් සිදු කර කිරි එළදෙනුන් දස දෙනකුගෙන් සමන්විත කිරි ගොවිපළක් ස්ථාපිත කරන ලදී. ඔහු දිනපතා ආහාර ලබාදීම සඳහා රුපියල් 1500.00ක් ද වෙනත් සැපයුම් සඳහා තවත් රුපියල් 500.00ක් බැගින් ද වියදම් කරයි. ගොවිපළේ සාමාන්‍ය දෛනික කිරි නිෂ්පාදනය ලීටර 70ක් වන අතර කිරි ලීටරයක මිල රුපියල් 55.00කි. මෙම තොරතුරු භාවිත කරමින් පහත ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.

(i) ගොවිපළේ දෛනික පුනරාවර්තන වියදම = රු. ....

(ii) ගොවිපළේ දෛනික මුළු ආදායම = රු. ....

(iii) ව්‍යාපාරයේ දෛනික දළ ලාභය = රු. ....

මේ තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න.

(H) ව්‍යාපාරයක ශේෂ පත්‍රයක් සෑදීම සඳහා අවශ්‍ය කරන ප්‍රධාන මූල්‍ය අංග **දෙක** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(I) නැප්සැක් (Knapsack) ඉසිනයක් මගින් වල්නාශක යෙදීමේ දී භාවිතයට නිර්දේශිත නොසල වර්ග **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(J) නැවත භාවිතය (reuse) යනු අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණයේ 3R සංකල්පයේ එක් අංගයකි. අපද්‍රව්‍ය නැවත භාවිතය යොදා ගැනෙන අවස්ථා **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

3. (A) ගර්භිණී කාන්තාවකට දිය යුතු වැදගත් ඛනිජ වර්ග **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(B) පහත සඳහන් පලතුරු සහ එළවළුවලට ආවේණික වර්ණයට බලපාන වර්ණකය බැගින් නම් කරන්න.

ගොටු කොළ ....

කැරට් ....

තක්කාලි ....

දම් පැහැති මිදි ....

(C) සංස්කෘතිකමය ආහාර පුරුදු **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(D) (i) සෝයා නිෂ්පාදනවලට ආවේණික රසය ඇති කිරීම සඳහා බලපාන එන්සයිමය සහ එහි ක්‍රියාකාරිත්වයෙන් සෑදෙන ද්‍රව්‍යය සඳහන් කරන්න.

(1) එන්සයිමය ....

(2) සෑදෙන ද්‍රව්‍යය ....

(ii) 'සෝයා යෝගට්' නිපදවීමේ දී සෝයා කිරිවලට එළකිරි එකතු කළ යුත්තේ ඇයි දැයි සඳහන් කරන්න.

....

(iii) 'සෝයා යෝගට්' සැකසීමේ දී යොදා ගන්නා ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් වර්ග **තුනක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

Department of Examinations Sri Lanka

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න.

(E) (i) ධාන්‍ය සහ මාෂ බෝග අඩංගු උදෑසන ආහාර පිටි මිශ්‍රණයක් පිළියෙල කිරීමේ දී සමබර ඇමයිනෝ අම්ල සංයුතියක් අපේක්ෂා කෙරේ. ධාන්‍ය සහ මාෂ බෝගවල හිඟ ඇමයිනෝ අම්ලයක් බැගින් සඳහන් කරන්න.

(1) ධාන්‍යවල හිඟ ඇමයිනෝ අම්ලය

....

(2) මාෂ භෝගවල හිඟ ඇමයිනෝ අම්ලය

....

(ii) ප්‍රරෝහණය නො වූ රනිල බීජවලට සාපේක්ෂව ප්‍රරෝහණය වූ රනිල බීජ ආහාරයට ගැනීමෙන් ලැබෙන සෞඛ්‍යමය වාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(F) (i) අවමව සැකසීම සඳහා පලතුරු තෝරා ගැනීමේ දී සැලකිය යුතු කරුණු **තුනක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(G) (i) ජෑම්වල පෙක්ටින්හි කාර්යය සඳහන් කරන්න.

....

(ii) පෙක්ටින්වලින් පෝෂිත පලතුරක් නම් කරන්න.

....

(iii) දීසිදී පොල් සඳහා ආහාර කර්මාන්තයේ ඉහළ ඉල්ලුමක් ඇත. මෙම ඉල්ලුම සඳහා බලපාන හේතු **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

4. (A) අවමව සැකසූ පලතුරුවල කැපුම් පෘෂ්ට දුඹුරු පැහැ ගැන්වීම පාලනය කිරීමේ ක්‍රම **තුනක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(B) යෝගට් සහ අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිවල ඇති ප්‍රධාන වෙනස්කම් **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(C) නැවුම් මාළු, පරණ වූ මාළුවලින් වෙන්කර හඳුනා ගැනීමට යොදා ගත හැකි ලක්ෂණ **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(D) පැසවන ලද මාළු නිෂ්පාදන සඳහා උදාහරණ **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) කුළුබඩු බහු ක්‍රියාකාරී ආහාර ද්‍රව්‍ය ලෙස භාවිත කළ හැකි ය. කුළුබඩුවල ප්‍රධාන කාර්ය **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(F) විශේෂ තත්ත්ව යටතේ ඇසුරුම් කිරීම මගින් ආහාරයට අතිරේක ආරක්ෂාවක් එක්කළ හැකි ය.

(i) ජීවාණුහරිතව ඇසුරුම් කිරීම මගින් ලබාගත හැකි අතිරේක වාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(ii) නවීකෘත පාරිසරික තත්ත්ව යටතේ ඇසුරුම් කිරීම මගින් ලබා ගත හැකි අතිරේක වාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(G) ආහාර තත්ත්ව සහතික කිරීමේ ප්‍රධාන අරමුණු **හතරක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(H) ආරක්ෂිත ආහාර පරිභෝජනය මානව සෞඛ්‍යය වැඩි දියුණු කරයි. ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මගින් අපවිත්‍ර වූ ආහාර නිසා ඇතිවිය හැකි සෞඛ්‍ය ගැටලු **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(I) කාබනික ආහාර පරිභෝජනය ජනතාව අතර දක්නට ලැබෙන වැදගත් වර්තමාන ප්‍රවණතාවකි. කාබනික ආහාර පරිභෝජනයේ වැදගත් වාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(J) කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන සැකසුම් තාක්ෂණය සැපයිය හැකි ආයතන **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

* *

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2016 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2016 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2016

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II



රචනා

* B සහ C යන කොටස්වලින් එක් කොටසකින් ප්‍රශ්න **දෙක** බැගින් තෝරාගෙන, ප්‍රශ්න **හතරකට** පිළිතුරු සපයන්න. (එක් ප්‍රශ්නයකට ලකුණු 15 බැගින් ලැබේ.)

B කොටස

5. (i) මෘදු තාක්ෂණ දැනුම නිවැරදි ලෙස යොදා ගනිමින් ශ්‍රී ලාංකිකයන්ගේ දිවිපෙවෙත වැඩි දියුණු කිරීමට ඇති හැකියාව විස්තර කරන්න.
   (ii) බෝ නො වන රෝග සඳහා වැරදි ආහාර පුරුදුවල ඇති බලපෑම් විස්තර කරන්න.
   (iii) ආහාර නරක්වීමට කෘෂි රසායනවල ඇති බලපෑම විස්තර කරන්න.

6. (i) ගෘහාශ්‍රිත තත්ත්වයේ ආහාර සුරක්ෂිතතාව රඳවා ගැනීමට භාවිත කළ හැකි ක්‍රම විස්තර කරන්න.
   (ii) දේශගුණ විපර්යාසවලින් වන බලපෑම අවම කිරීමට කෘෂිකර්මාන්තයේ දී යොදා ගෙන ඇති අනුහුරු වීමේ ක්‍රියාමාර්ග දක්වන්න.
   (iii) කඩොලාන පරිසර පද්ධතිවල තිරසාර පැවැත්මට බලපා ඇති අභියෝග විස්තර කරන්න.

7. (i) කෘෂි කර්මාන්තයෙහි යොදා ගන්නා විවිධ ජෛව තාක්ෂණික භාවිත විස්තර කරන්න.
   (ii) කෘෂි රසායන නුසුදුසු ආකාරයට භාවිතයේ ඇති අවදානම් සඳහන් කරන්න.
   (iii) කෘෂි කාර්මික අපද්‍රව්‍ය මගින් පරිසරයට ඇතිවන අනතුරුදායි බලපෑම් විස්තර කරන්න.

C කොටස

8. (i) මානව සෞඛ්‍යය ප්‍රවර්ධනයට වැදගත්වන ආහාරවල ඇති රසායනික සංඝටක ප්‍රධාන පෝෂක, ක්ෂුද්‍ර පෝෂක සහ අනෙකුත් සංඝටක ලෙස වර්ගීකරණය කර, එක් එක් සංඝටකවල ප්‍රධාන කාර්ය විස්තර කරන්න.
   (ii) මානව පෝෂණය මත පහසු (Convenient) ආහාර ඇති කරන බලපෑම විස්තර කරන්න.
   (iii) අලුතින් ස්ථාපිත කරන ලද සමාගමක් වෙළෙඳපොළ වෙත බෝතල් කළ පානීය ජලය හඳුන්වාදීමට සැලසුම් කරයි. මේ සඳහා සුදුසු සේවා සපයන්නෙක් නම් කර, එම නිෂ්පාදනය හා සම්බන්ධව ඔවුන්ගේ කාර්යභාරය පැහැදිලි කරන්න.

9. (i) නිෂ්පාදිතයේ ගුණාත්මය පවත්වා ගැනීමට අවශ්‍ය අවධි තත්ත්ව හුවා දක්වමින් පාන් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ ඒකක ක්‍රියාකාරකම් පැහැදිලි කරන්න.
   (ii) අවමව සැකසූ පළතුරු සහ එළවළු ඉක්මන් පරිහානියට පාත්‍ර වීමේ හේතු පැහැදිලි කරමින්, ඒවායේ ජීව කාලය වැඩිකර ගැනීමට ක්‍රමෝපාය යෝජනා කරන්න.
   (iii) උදාහරණ දක්වමින් විජලනය කරන ලද මාළු නිෂ්පාදනය කරන විවිධ ක්‍රම විස්තර කරන්න.

10. (i) පොල් තෙල්වල අවසාන ගුණාත්මය ඉහළ නැංවීම සඳහා ගත හැකි පියවර විස්තර කරන්න.
   (ii) අමු තුනපහ කුඩු නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ ඒකක ක්‍රියාකාරකම් විස්තර කරන්න.
   (iii) ආරක්ෂිතව ආහාර නිපදවීම සම්බන්ධව ආහාර ප්‍රමිතිවල වැදගත්කම පැහැදිලි කරන්න.

* * *

මෙතැනින් කපන්න.

Department of Examinations Sri Lanka